

# BACON JAM die Männer Marmelade

Bacon Jam ist ein Leckerer Bort aufstrich, der aber auch wunderbar auf Steak oder Burger Schmeckt.

Alles was ihr Braucht ist

1400g Bacon am Stück  
700g Zwiebel rot & weis  
7 Knoblauchzehen  
120g Brauner Rohrzucker  
360 ml Kaffee (fertig gekocht)  
240 ml Apfelessig  
120 ml Ahornsirup  
16g Ingwer (Frischen)  
1 TL Chiliflocken

Den Bacon durch den Wolf jagen und knusprig Braten ( danach das Fett abtropfen lassen)

Zwiebel Knoblauch und Ingwer kleinschneiden und an schwitzen

Die ganzen Flüssigkeiten und Zucker da zugeben

nach 10min den Bacon rein und nochmals für gut 20-30Minuten Kochen lassen

Fertig























